

PLUMCAKE MORETTO

Iniziare la giornata con due fette di plumcake al cioccolato fatto in casa! La ricetta del plumcake moretto è un grande classico, perfetto da accompagnare con un bicchiere di latte fresco.



INGREDIENTI:

- 125 g** cioccolato fondente Emilia
- 5** uova
- 125 g** burro
- 225 g** zucchero
- 125 g** farina
- 1/2** bustina di lievito in polvere
- q.b.** sale
- q.b.** burro e zucchero per lo stampo



Difficoltà
FACILE



Preparazione
85 min



Porzioni
6

- 1** Preriscaldare il forno a 180°. Grattugiare il cioccolato in una terrina e unirvi lo zucchero, la farina, un pizzico di sale e le 5 uova. Sciogliere il burro a bagnomaria e amalgamarlo al composto, in ultimo unire il lievito.

CONSIGLIO

Le fette di questo goloso plumcake possono essere accompagnate da una coulis di lamponi o altri frutti di bosco.!

- 2** Imburrare uno stampo da plumcake e passarvi lo zucchero, eliminando l'eccesso, versarvi quindi il composto e mettere in forno preriscaldato a 180°, per 1 ora.
- 3** Sfornare il plumcake, disporlo capovolto su un piatto da portata e rimetterlo nel forno spento per altri 10 minuti affinché possa asciugarsi.